

"Il Picchio": una pasticceria artigianale

Alle ore 8.30, noi della classe 2^a A e i bambini della 2 B siamo partiti da scuola con il pulmino per raggiungere "Il Picchio" a Loreto.

Arrivati, ci hanno offerto la merenda: panini, pasticcini e bibite.

Scesi nel laboratorio, il pasticcere Claudio ci ha spiegato da dove viene il cacao, com'è fatto il frutto e come si lavora per farlo diventare cioccolato.

Dopo ci ha mostrato come si realizza un uovo: in uno stampo trasparente il pasticcere ha versato il cioccolato liquido temperato in modo da farlo aderire sulle pareti interne. Ha atteso pochi secondi poi ha aggiunto la sorpresa, ha chiuso lo stampo, l'ha lasciato riposare, infine ha battuto delicatamente sulla superficie per farlo staccare. Una volta asciutto, l'uovo era pronto per essere decorato con la glassa bianca e colorata: come un pittore ha disegnato fiori, foglie, uccellini, cigni, un vero capolavoro!

Per ultimo, è stato confezionato con della carta lucida e colorata, pronto per essere venduto.

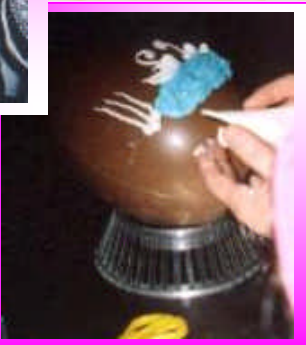
In realtà ce lo hanno regalato.

Prima di ripartire, abbiamo scattato la foto ricordo, abbiamo ringraziato e salutato i gestori, contenti di aver imparato una cosa "buona" ed interessante.



INGREDIENTI:

- Cacao
- burro cacao
- zucchero
- latte



Mescolare tutti gli ingredienti nella macchina temperatrice

Prendere il cioccolato liquido dalla macchina

Versarlo nello stampo a forma d'uovo

Lasciar raffreddare e inserire la sorpresa

Chiudere lo stampo

Lasciar raffreddare

Battere sullo stampo per far staccare l'uovo

L'uovo è pronto: decorare con glassa bianca e colorata

Confezionare con carta lucida e fiocchi

Classi II A e II B
scuola primaria
"M. Russo"